

Resumo conceitos

Em dia com a Vigilância Sanitária

Para você que tem o desejo de aumentar as suas vendas e visibilidade do seu negócio é muito importante que você esteja em dia com a vigilância sanitária. Por isso:

Você sabe o que são as boas práticas de fabricação?

E os documentos obrigatórios pela vigilância sanitária, você sabe quais são?

Caso você não saiba, não se preocupe, abaixo você verá quais são os documentos de que precisa e o passo a passo para você obter a licença de funcionamento para o seu negócio.

LEGALIZANDO O SEU NEGÓCIO

Boas Práticas de Fabricação

Em primeiro lugar, é bom que você saiba que ao iniciar um negócio de alimentação é muito importante que os alimentos sejam produzidos com segurança e qualidade para não causar mal à saúde de seus clientes. Por isso as Boas Práticas de Fabricação são tão importantes. Elas são um conjunto de ações que devem ser aplicadas desde a compra dos ingredientes até a venda do alimento para o cliente. Essas ações incluem:

- A adequação do local onde o alimento é produzido;
- Higienização da cozinha e equipamentos; e
- Cuidados com a higiene pessoal e saúde.

Documentos Obrigatórios pela Vigilância Sanitária

Manual de Boas Práticas: um documento onde deve estar descrita a organização do seu espaço de trabalho e a rotina do seu negócio. Todo serviço de alimentação deve ter um. Neste documento devem constar, por exemplo, o nome do seu negócio, o CNPJ, os horários de produção, como funciona o processo de produção, quais os produtos vendidos no empreendimento.

Faça o download de um modelo de POP aqui no site da Academia Assai.

Procedimento Operacional Padronizado (POP): ele descreve todas as operações rotineiras que acontecem no seu negócio, por isso para cada operação deve existir POP, como por exemplo, para lavar as mãos.

Assim no documento, você deve escrever:

- O nome do procedimento;
- Quantas vezes deve ser realizado o procedimento;
- Quais os materiais necessários para o procedimento;
- Como se realiza o procedimento.

Faça o download de um modelo de POP aqui no site da Academia Assai.

Você pode encontrar mais informações sobre estes documentos e sobre as boas práticas de fabricação no Portal da Anvisa: <http://portal.anvisa.gov.br/>

Licença de Funcionamento: se você trabalha com vendas de alimentos por encomenda, saiba que seu negócio precisa de uma licença de funcionamento. Por isso você pode procurar o órgão de vigilância sanitária mais próximo da sua cidade e verificar quais os documentos necessários para que você tire a licença.

No caso de empreendimentos da cidade de São Paulo, são 4 passos que o empreendedor da área de bolos e salgados por encomenda deve seguir para regularizar o seu empreendimento:

1º PASSO - Identificar a sua área de atuação: a atividade de venda por encomenda de bolos e salgados dentro da Classificação Nacional de Atividades Econômicas-Fiscal, se enquadra na atividade “Padaria e Confeitaria com predominância de Revenda”.

2º PASSO – Verificar qual o tipo de licença que o seu negócio necessita: O segundo passo é procurar o órgão de vigilância sanitária da sua região e verificar se a atividade que você realiza necessita de alguma licença. Venda de bolos e salgados por encomenda de acordo COVISA (Coordenação de Vigilância em Saúde de São Paulo), necessita de uma Licença de Funcionamento.

3º PASSO – Ter o acompanhamento de um responsável técnico da área de alimentos: através de uma parceria ou contratação um técnico de alimentos, autorizado, para auxiliar no controle de qualidade, contratando meio período do trabalho dele 1 vez ao mês.

4º PASSO – Apresentar os documentos à vigilância sanitária: você precisará identificar quais os documentos de que precisava e entrega-los na vigilância sanitária. Você pode baixar a lista dos documentos que Lúcia separou nesta página.

Depois de entregar os documentos, você receberá um protocolo com uma data da liberação da licença definitiva. Ao passar essa data, entre no site do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, o SIVISA e verifique se a sua licença está emitida.

SITE SIVISA: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/>

IMPORTANTE: esta licença não precisa de renovação e nem tem custo para ser obtida.

Todas as informações sobre como emitir a licença e as fichas para preenchimento você encontra na Portaria nº 2215.2016, disponível para consulta nos links que estão na página da Academia Assaí. Lembre-se que cada cidade tem as suas leis e que as leis podem se modificar de ano para ano. Então, fique de olho para que o seu empreendimento sempre esteja dentro das normas!